



MITTAGESSEN

Donnerstag, 12. September 2024

Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Ananassalat

Entenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China Soja-Gemüse, Bratnudeln

Geschmortes Bürgermeisterstück

Rotweinsauce, Rosenkohl, Kartoffelgebäck

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Kohleintopf mit Kasselerbraten und Landjäger

DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Entenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Geschmortes Bürgermeisterstück

Rotweinsauce, Rosenkohl, Kartoffelgebäck

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Ananassalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Käse-Tortellini mit Tomatensugo und Brokkoli

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vanel
Sauvignon Blanc
Vin de Pays / Frankreich
0,25l € 6,50

2020 Coronas Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Katalonien / Spanien
0,25l € 6,50